



Saucisson vaudois IGP en croûte revisitée

Ingrédients



4 pers.

- 2 Saucisson vaudois IGP
- 1 Gros chou frisé
- 1 Abaisse de pâte feuilletée rectangulaire
- 50 g Greubons
- 1 Jaune d'œuf (pour dorer)

Vinaigrette

- 7 cs Vinaigre de vin blanc
- 1 cs Vinaigre balsamique
- 8 cs Huile d'olive
- 3 cs Moutarde mi-forte
- 1 dl Crème
- 2-3 Gousses d'ail
- + Sel, poivre

Préparation

Mise en place

- 1 Mettre les saucissons à cuire pendant 45 minutes.
- 2 Chauffer le four à 180°C.
- 3 A l'aide d'un emporte-pièce découper 16 disques de chou frisé puis 16 disques de pâte feuilletée, dorer au jaune d'œuf et ajouter des greubons à seulement 4 disques (pour la décoration).

Vinaigrette

- 1 Mélanger tous les ingrédients, presser les gousses d'ail et assaisonner de poivre et sel, goûter et mettre de côté.





Saucisson vaudois IGP en croûte revisité

Les conseils du pro :



Laissez reposer le saucisson vaudois IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de le trancher.



Avant de découper la première tranche, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression.



Le saucisson destiné à être mangé froid doit être mis à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

Préparation

Finition

1

Mettre à bouillir de l'eau salée, 5-7 minutes avant la fin de la cuisson du saucisson y blanchir les choux, à découvert pour garder la couleur, rafraîchir à l'eau froide pour arrêter la cuisson.

2

Enfourner les disques de pâte feuilletée pendant environ 20 minutes, à surveiller selon le four.

3

Peler les saucissons et couper en tranches, sortir les disques du four, les couper en 2 dans le sens de la largeur.

4

Disposer sur l'assiette en rosace, en alternant, chou, saucisson et pâte feuilletée, puis au-dessus terminer par le feuilleté plus épais avec les greubons.

5

Pour terminer, émulsionner la vinaigrette dans le siphon, afin qu'elle soit plus aérienne et mousseuse, puis décorer votre assiette joliment, à l'aide d'une grosse cuillère.

